



FRANTOIO

Valentini Lorella

Testi:

Antonella Campanella e
Claudio Campanella

Fotografie:

Nicola Zucconi

Grafica:

Gian Luigi Granieri

La Bruschetta

“... se vuoi scoprire il gusto originale della bruschetta, proprio come veniva realizzata nei tempi antichi, prova questo olio di Alvano e sentirai quanto vale. Ti da salute perchè è fatto con amore dal signor Alvano che è un vero intenditore.

Un Amico ”

Questo è quello che gli amici scrivevano e dicevano dell'olio fatto da nostro nonno e questo è anche quello che nostra madre Lorella vuole continuare a produrre: un olio eccellente, sano e gustoso, estratto con tecniche tradizionali da un appropriato dosaggio di diverse varietà di olive locali altamente selezionate.

Caratterizzato da un aroma e sapore intensi e perfettamente equilibrati si adatta benissimo all'utilizzo a crudo o in cottura.

Antonella e Francesco Campanella

IL NOSTRO OLIO

ANNO

2010

DENOMINAZIONE

Olio Extra Vergine di Oliva

OLIVE

Leccino, Moraiolo e Frantoio

ZONA DI PRODUZIONE

Umbria, Italia

CARATTERISTICHE DEGLI OLIVETI

Tipologia di allevamento: Sesto di impianto in asciutto, compreso tra m 8 x 8 e 10 x 10

Altimetria: In media oltre i 300 m s.l.m.

Suolo: Limoso - argilloso, drenato e prevalentemente esposto ad est

Clima: Escursioni termiche ampie tra il giorno e la notte, clima mite caratterizzato da inverni freddi ed estati calde.

CARATTERISTICHE DELL'OLIO

Colore: Verde vivo brillante

Odore: Delicatamente profumato e poco pungente

Sapore: Profondo e ricco di note vellutate

RACCOLTA

Tradizionale manuale

IL NOSTRO OLIO

MOLITURA

Frangitura: Schiacciamento e frantumazione delle olive mediante macine in pietra

Spremitura: A freddo. La pasta d'olio viene disposta su dischi in tessuto, impilati e soggetti ad elevata pressione per un tempo di circa 20 minuti

Separazione: Centrifugazione del mosto d'oliva

FORMATO BOTTIGLIA

Capacità delle bottiglie: 100 ml, 250 ml, 500 ml, 750 ml, 1 L

Capacità delle lattine: 3 L, 5 L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si consiglia di servire ad una temperatura superiore ai 6 °C

CONTATTI



Frantoio
VALENTINI LORELLA
via della Repubblica, 19 - Pozzo
06035 Gualdo Cattaneo - Perugia - Italia
Cell. 380 3454401
Tel. 0742 98751
Tel. 0743 269004
Fax 0743 269214
info@frantoiovalentini.com
ordina@frantoiovalentini.com
www.frantoiovalentini.com
www.agricampanella.com/catalogo.php





www.frantoiovalentini.com